



ZYMAFLORE® 011 BIO

Levadura certificada biológica según el método de producción biológico y los Reglamentos Europeos CE 834/2007 y 889/2008 y conforme al reglamento americano (NOP) para la producción de vinos biológicos (ecológicos).

Levadura seca activa (LSA) seleccionada, no OGM, para uso Enológico. Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología.
Conforme al Codex Enológico Internacional.

ESPECIFICIDADES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Esta *Saccharomyces cerevisiae*, bayanus en la anterior nomenclatura, ha sido seleccionada, por su notable capacidad fermentativa, su buena resistencia al alcohol, por su respeto a la tipicidad varietal y su baja producción de ácidos grasos de cadena media y SO_2, compuestos inhibidores de las bacterias lácticas.

Su resistencia al alcohol hace que la **ZYMAFLORE® 011 BIO** se adapte también en el caso de otra fermentaciones o cuando es necesaria la otra inoculación de fermentaciones espontáneas que languidecen, para asegurar un final de fermentación franco.

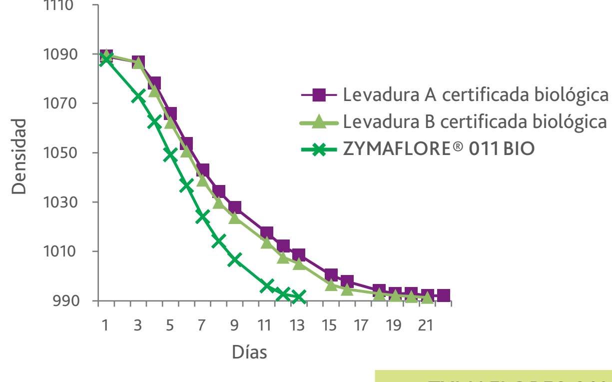
CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta16 % vol.
- Amplia tolerancia a la temperatura: 14 - 26°C.
- Necesidad media de nitrógeno.
- Baja producción de ácidos grasos de cadena media.
- Compatible con la adición de bacterias lácticas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Respeta el “terroir” (baja producción de aromas fermentativos).

RESULTADOS EXPERIMENTALES



Cabernet Franc, Entre deux Mers 2012. TAP 13,2 % vol., AT 3, 7 g/L H_2SO_4, pH 3,2. Nitrógeno asimilable inicial del mosto 160 mg/L. Corrección nutricional con 40 g/hl de **NUTRISTART® ORGANIQ** *à 1/3 de la FA. control de implantación de levadura positivo.*

	ZYMAFLORE® 011 BIO	Levadura A certificada bio	Levadura B certificada bio
GAV (% Vol.)	13,2	13,2	13,2
Azúcares residuales(g/L)	1	1,6	1,6
AV (g/L H_2SO_4)	0,13	0,43	0,32
AV (g/L acido acético)	0,16	0,52	0,39



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío

Aspecto: granular

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%)	< 8 %
Células vivas LSAS UFC/g	$> 2.10^{10}$
Bacterias lácticas UFC/g	$< 10^{5}$
Bacterias acéticas UFC/g	$< 10^{4}$
Levaduras salvajes / LSAS UFC/g	$< 10^{5}$
Coliformes UFC/g	$< 10^{2}$
E. coli UFC/g	ausencia

Estafilococus UFC/g	ausencia
Salmonelas UFC/25g	ausencia
Mohos UFC/g	$< 10^{3}$
Plomo	< 2 ppm
Arsénico	< 3 ppm
Mercurio	< 1 ppm
Cadmio	< 1 ppm

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Consultar el fascículo técnico «*De la buena gestión de la fermentación alcohólica*» para una información más completa sobre el momento y la técnica de adición de la levadura y los puntos clave de la fermentación.

DOSIS DE EMPLEO

- 20 -30 g/hL.

30 -50 g/hL en el caso de una segunda adición de levadura como seguridad, al final de FA o para re-fermentaciones (Consultar nuestro protocolo de re-fermentaciones).

En el caso de maceración pre-fermentativa en frío, se aconseja adicionar levadura a 5 g/hL en el encubado para dominar la flora indígena, después completar la adición con 15 a 20 g/hL al final de la maceración antes de subir la temperatura.

MODO DE EMPLEO

- Seguir exactamente el protocolo de rehidratación de la levadura descrito en el envase.
- Evitar diferencias de temperatura superiores a los 10°C entre el mosto y el inóculo durante la inoculación. El tiempo total de preparación del inóculo no debe superar los 45 minutos.
- En el caso de vendimias con alto grado potencial y para minimizar la formación de acidez volátil y de compuestos azufrados negativos (SH_2,...), utilizar **SUPERSTART® ROUGE / SUPERSTART® BLANC** en el agua de rehidratación.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de utilización óptima: 18 meses.

ENVASES

Bolsa envasada al vacío de 500 g. Cajas de 10 kg.

Para la óptima gestión de la nutrición de las levaduras durante la fermentación alcohólica, consulte el cuaderno técnico *«La buena gestión de los activadores de fermentación»*







LAFFORT España – Txirrita Maleo 12 - Aptdo. 246 – 20100 - RENTERÍA (Guipúzcoa) - Telf: (+34) 943 344 068 - Fax: (+34) 943 344 281 – www.laffort.com